

N°184

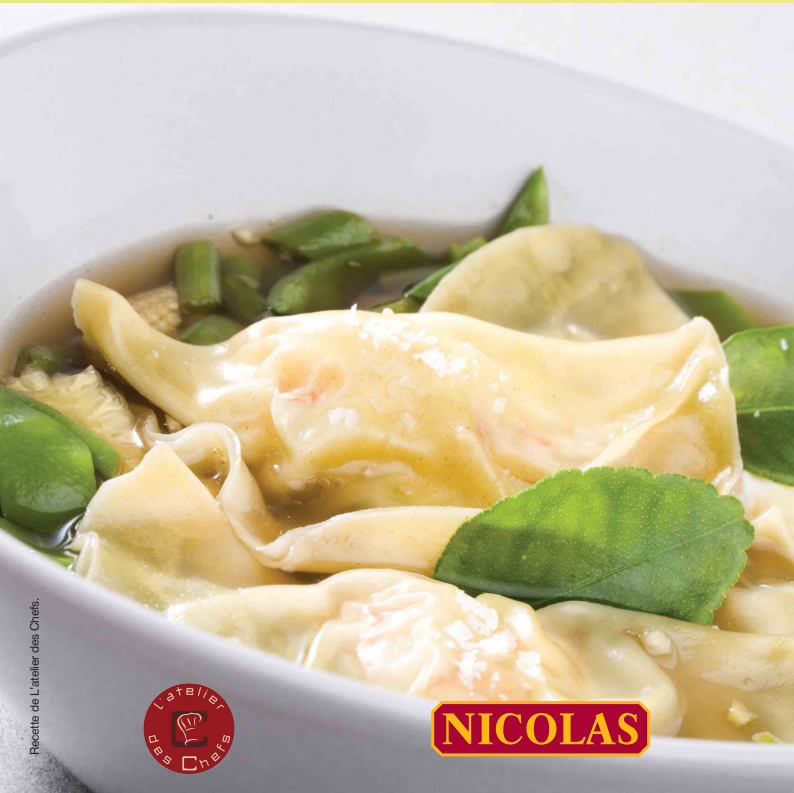


À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Raviole de gambas au bouillon de gingembre



Préparation : 40 Min - Cuisson : 15 Min

Pour 6 personnes

Gambas surgelées : 18 pièces | Feuilles de pâte à raviole : 18 pièces |
Gingembre frais : 20 grammes | Feuilles de citronnier : 2 pièces |
Haricots verts : 100 grammes | Pois gourmands : 100 grammes |
Mini maïs : 100 grammes | Vin blanc sec : 15 centilitres | Citrons jaunes : 1 pièce |
Huile d'olive : 5 centilitres | Sel fin : 6 Pincées | Piment d'Espelette : 6 Pincées |
Eau : 30 centilitres | Sauce Soja : 4 centilitres | Coriandre fraîche : 6 branches

Décortiquer les gambas et **enlever** le boyau sur le dos avec la pointe d'un couteau. Les assaisonner de sel fin et de piment d'Espelette, puis les cuire pendant 1 min dans un wok très chaud avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive afin de les faire rougir.

Réserver ensuite la poêle sans la laver, elle servira plus tard.

Tailler les pois gourmands et les haricots verts en bâtonnets de 1 cm de long.

Émincer les mini-maïs en fines rondelles. Éplucher et hacher le gingembre au couteau. **Étaler** les pâtes à ravioles. À l'aide d'un pinceau, **badigeonner** la moitié de chacune d'entre elles avec un peu d'eau, déposer une gamba au centre et fermer la raviole en la repliant sur elle-même (attention à bien chasser l'air). La couper ensuite en forme de 1/2 lune à l'aide d'un cercle en inox. Dans un wok, mettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et **faire suer** les légumes verts à feu vif pendant 1 min, avec 1 belle pincée de sel et tout en les remuant continuellement. **Ajouter** le gingembre haché et les feuilles de citronnier, puis déglacer avec 1 verre de vin blanc et 2 verres d'eau. **Cuire** ensuite à feu vif et à couvert pendant 5 min. **Enlever** le couvercle (il doit rester un peu d'eau, sinon remettre 1/2 verre d'eau) et poser une grille sur les légumes, puis disposer les ravioles dessus, couvrir de nouveau et laisser cuire encore 4 min.

Dresser en assiettes creuses : placer les légumes au centre, les assaisonner de sauce soja, de quelques gouttes de citron et d'huile d'olive, puis poser 3 ravioles et remplir les assiettes de bouillon de cuisson. Pour finir, **décorer** avec des feuilles de coriandre.



- Nez : de fruits jaunes, de coing et de menthol.
- Bouche : style 1/2 sec avec des notes miellées.

le conseil de votre caviste :
Gentil, Becker bio Ecocert 2009
Alsace

Et aussi :
Le Poussin Rose Gris de Gris,
Sacha Lichine 2009 Vin de Pays
d'Oc rosé IGP

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION